

Schokowuerfel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

*

1 Ei
150 g Zucker
1 Vanillezucker
60 g Kakao
150 g Kokosfett
Rum
35 Butterkekse

Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Kakao und das erhitzte, wieder abgekühlte Kokosfett nach und nach hineinrühren. Eine kleine Kastenform (oder einen passenden Karton) mit Pergamentpapier auslegen, abwechselnd Keks- und Cremeschichten einfüllen, erkalten lassen. (ca. 4 Stunden in den Kühlschrank) Nach dem Festwerden stürzen, nach Belieben mit Mandeln und kandierten Früchten verzieren. In Scheiben geschnitten servieren.